



ROITALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Pinot Grigio DOC TRENINO

Der edle Charakter und das Aroma verhelfen diesem trocken Wein zu einem unverfälschten Trinkgenuss reich an intensiven und würzigen Düften. Die Trauben verleihen diesem Wein den klassischen Geschmack nach Apfel und köstlich aromatischen Wildfrüchten.

Alkoholgehalt: 12.70% vol

Säuregehalt: 6.14 g/l

Restzuckergehalt: 0.30 g/l

Jahrgang: 2020

Kategorie: Trockener, frischer und fruchtiger Weißwein

Trauben: 100% Pinot Gris-Trauben

Weinberge und Weingärten:

Doppelbogenerziehung auf Gelände, das an die Rotaliano-Ebene grenzt, in den Gemeinden San Michele, Zambana und Nave San Rocco

Bodenbeschaffenheit:

Fruchtbare, kühle und tiefe Sandböden auf der Talsohle von Trient

Weinlese:

Handlese in der dritten Dekade des Monats August und in der ersten Dekade des Monats September

Weinbereitung und Reifung:

Gärung in Edelstahlbehältern, bleibt für 4 Monate auf feiner Hefe dann erfolgt die Flaschenabfüllung

Reifelagerung in Flaschen:

Kurze Lagerung vor der ersten Vermarktung

Haltbarkeit:

Um den feinen Duft und den lebhaften Charakter dieses Weines optimal zu genießen, empfiehlt es sich diesen jung innerhalb von zwei Jahren zu trinken.



Formati:



Farbton

Strohgelb mit Goldnuancen



Duft

Birne und Golden-Apfel



Geschmack

Weich und frisch mit langanhaltendem und trockenem Abgang



Trinkreife

bereit



Idealer Begleiter

Von Salaten, die mit Fisch, Krustentieren oder Pilzen angereichert sind, und von weißem Fleisch



Serviertemperatur

10-12°C